



PAZI ÇORBASI

Eyüp Sevinç

- 1 bağı pazı yaprağı
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 çay bardağı krema
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- ½ adet kereviz
- 5 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber

Pazıları yıkayıp parmak kalınlığında doğrayın. Diğer sebzeleri soyun, gelişi güzel küçük parçalar halinde doğrayın. Sırasıyla soğan, kereviz, havuç ve patatesi derin bir tencerede tereyağı ile birlikte soteleyin. Pazıları ekleyip beraberce bir iki dakika daha soteledikten sonra suyunu ilave edin ve kaynamaya bırakın. Sebzeler pişince blenderla çekin ve kremayı ilave edin. En son tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

